

# Irish Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **35.3**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (30.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (40.8%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (10.2%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (5.1%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (5.1%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (3.1%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Target	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- pszenica prażona z przepisu to żyto prażone  
29 mar 2018, 10:14